

Mode d'emploi

De Luxe S

Four • Cuisinière

Merci d’avoir porté votre choix sur l’un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d’emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l’utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Tenez compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l’appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d’emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Domaine de validité

La famille de produit (numéro de modèle) correspond aux premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d’emploi est valable pour:

Type	Famille de produits	Système de mesure
BLS	21005	55-762
BLS60	21006	60-600
ELS	22003	55-762
ELS	22004	55-762
ELS60	22005	60-600
ELS60	22006	60-600

Les différences d’exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes au niveau de la sécurité.
Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures, un endommagement de l'appareil ou de l'installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations concernant l'élimination



Informations concernant le mode d'emploi

► Indique les étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.

– Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail réalisée.

• Indique une énumération.

1.2 Consignes de sécurité générales



- Ne mettez l’appareil en service qu'après avoir lu le mode d’emploi.



- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés d’au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d’expérience et/ou de connaissances si ces enfants ou personnes sont sous surveillance ou ont reçu une instruction concernant l’utilisation en toute sécurité de l’appareil et ont compris les dangers qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- Si un appareil n’est pas équipé d’une ligne de raccordement au secteur et d’une fiche ou autres moyens de débranchement au secteur présentant sur chaque pôle une largeur d’ouverture de contact conforme aux conditions de la catégorie de surtension III pour coupure complète, un dispositif de coupure doit être intégré à l’installation électrique à pose fixe selon les dispositions de construction.
- Si la ligne de raccordement au secteur de cet appareil est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou par son service après-vente ou par une personne de qualification analogue afin d’éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l’appareil



- LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES ET CONSERVEZ-LES POUR UNE UTILISATION ULTERIEURE.
- AVERTISSEMENT: pendant son fonctionnement, l’appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à éviter tout contact avec les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu’ils ne soient sous surveillance permanente.
- AVERTISSEMENT: les parties accessibles peuvent devenir brûlantes lors de l’utilisation. Eloignez les jeunes enfants de l’appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou d’autres utilisations similaires, notamment dans les cuisines réservées au personnel de magasins, de bureaux et d’autres structures commerciales, dans les domaines agricoles, pour les clients des hôtels et autres établissements résidentiels ou dans les chambres d’hôte.
- Un tiroir chauffant de l’appareil et son contenu deviennent brûlants.
- N’utilisez ni produit nettoyant abrasif agressif, ni grattoir métallique coupant pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ceux-ci risqueraient de rayer la surface de la vitre, ce qui pourrait détruire le verre.
- Sur les appareils avec autonettoyage pyrolytique: les fortes salissures doivent être éliminées et tous les accessoires (vaisselle, plaques à gâteaux, éléments coulissants, grilles de guidage) doivent être retirés avant l’autonettoyage pyrolytique.
- Utilisez uniquement la sonde de température de l’aliment à cuire recommandée pour ce four.

- N’utilisez jamais d’appareil de nettoyage à vapeur.
- AVERTISSEMENT: avant de changer l’ampoule, assurez-vous que l’appareil est éteint et débranché du secteur afin d’éviter tout risque d’électrocution.
- L'utilisation correcte des tiroirs est évoquée au chapitre «Accessoires».
- AVERTISSEMENT: une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l’huile sur le champ de cuisson peut se révéler dangereuse et provoquer des incendies. NE TENTEZ JAMAIS d’éteindre un feu avec de l’eau! Arrêtez l’appareil et étouffez les flammes avec précaution, par exemple à l’aide d’un couvercle ou d’une couverture d’extinction.
- AVERTISSEMENT: ne posez jamais d’objets sur le champ de cuisson en raison du risque d’incendie.

1.4 Consignes d’utilisation

Avant la première mise en service

- L’appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d’installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.

Utilisation conforme à l’usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. L’espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour faire flamber un mets ou le faire cuire avec une grande quantité de graisse! Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d’une utilisation erronée ou inadéquate.
- N’utilisez jamais l’appareil pour faire sécher des animaux, des textiles, du papier, etc.!
- N’utilisez pas l’appareil pour chauffer une pièce.
- L’appareil ne doit être monté et utilisé qu’à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l’appareil, en particulier sur des pièces et parties sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service clientèle ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l’appareil et l’installation ou des dysfonctionnements. En cas d’anomalie de fonctionnement de l’appareil ou de demande de réparation, tenez compte des indications figurant au chapitre «Service & Support». Si besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Seules des pièces de rechange d’origine doivent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d’emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu’aux consignes de sécurité en vigueur. Son utilisation correcte reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes contenues dans ce mode d’emploi.

Utilisation

- Utilisez la fonction de sécurité enfants.
- Si l’appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service clientèle.
- Dès qu’un dysfonctionnement est constaté, débranchez l’appareil du secteur.
- Avant de fermer la porte de l’appareil, assurez-vous qu’aucun corps étranger ou animal ne se trouve dans l’espace de cuisson.
- Ne conservez aucun objet pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire dans l’espace de cuisson ou le tiroir chauffant de l’appareil. Ne placez jamais dans l’espace de cuisson ou dans le tiroir chauffant de l'appareil des aliments ou des matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que des produits de nettoyage, sprays pour four, etc.
- Pour les appareils avec gril: laissez la porte de l’appareil fermée lorsque vous utilisez le gril. Sinon, la chaleur pourrait endommager les éléments de commande et d’affichage ou les meubles encastrés situés au-dessus de l’appareil.

Attention, risque de brûlure!

- L’appareil devient brûlant durant l’utilisation. La porte de l’appareil devient également très chaude.
- A l’ouverture de la porte de l’appareil, de la vapeur brûlante ou de l’air brûlant peuvent s’échapper de l’espace de cuisson.
- Une fois arrêté, l’appareil reste chaud pendant un long moment et sa température redescend lentement à la température ambiante. Attendez que l’appareil ait refroidi avant d’effectuer des travaux de nettoyage, par exemple.
- La graisse et l’huile surchauffées s’enflamment facilement. Il est dangereux de faire chauffer de l’huile dans l’espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N’essayez jamais d’éteindre de l’huile ou de la graisse enflammée avec de l’eau. Risque d’explosion! Etouffez les flammes à l’aide d’une couverture d’extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments réchauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d’explosion!
- Ne laissez pas l’appareil sans surveillance lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.

- Si vous remarquez un dégagement de fumée dû à un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée et coupez l'alimentation électrique.
- Les accessoires placés dans l'espace de cuisson deviennent brûlants. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Attention, risque de blessure!

- Veillez à ce que personne n'introduise les doigts dans la charnière de la porte. Il existe un risque de blessure si vous bougez la porte de l'appareil. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en position encliquetée. Lorsque la porte est ouverte, il existe un risque de trébuchement ou de coincement. Ne vous asseyez ou ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil, ne posez pas d'objets dessus.
- Pour les cuisinières: une protection cuisinière enfants peut être installée pour protéger les enfants en bas âge. Ce dispositif est vendu dans le commerce.

Attention, danger de mort!

- Risque d'asphyxie! Gardez les éléments d'emballage comme les films plastiques et le polystyrène hors de portée des enfants. Les éléments d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants.

Prévenir les dommages sur l'appareil

- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Pour les appareils avec chaleur de sole visible: ne placez jamais d'objets directement sur la chaleur de sole.
- Sur les appareils sans chaleur de sole visible (corps de chauffe), n'utilisez pas de garniture d'espace de cuisson en aluminium.
- Dans l'espace de cuisson, n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- Ne coupez pas à l'aide de couteaux ou de molettes sur la plaque à gâteaux afin de ne pas l'endommager.
- Afin d'éviter la corrosion, laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. Toute pénétration d'eau endommage l'appareil.

2 Elimination

Emballage

- Les éléments d'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Débranchez l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

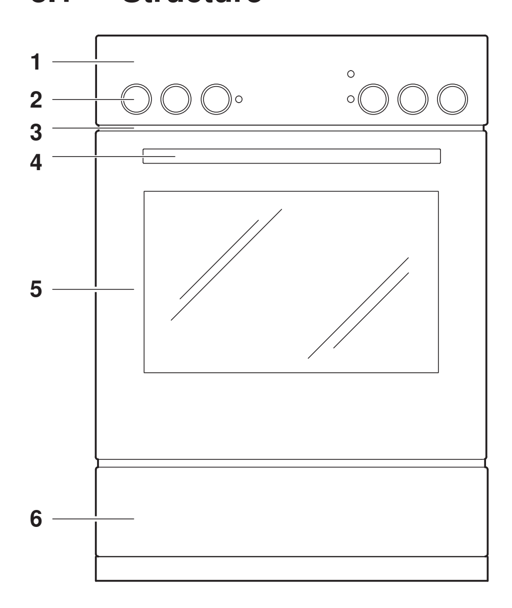
- Pour éviter les accidents dus à une utilisation non conforme, en particulier par des enfants qui jouent, rendez l'appareil inutilisable.
- Retirez la fiche de la prise électrique ou faites démonter le branchement par un électricien. Coupez ensuite le cordon de l'appareil.
- Retirez le verrouillage de porte ou rendez-le inutilisable.

Elimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux dispositions locales. Adressez-vous aux autorités compétentes de votre commune, à votre centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

3 Description de l’appareil

3.1 Structure



1 Eléments de commande et d’affichage

2 Commutateur rotatif

3 Ouverture de ventilation

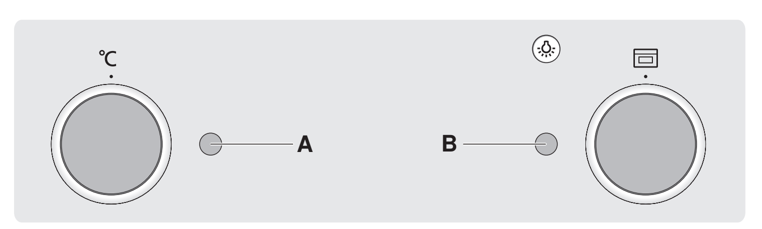
4 Poignée de la porte

5 Porte de l’appareil

6 Tiroir de l’appareil *

* en fonction du modèle

3.2 Eléments de commande et d’affichage

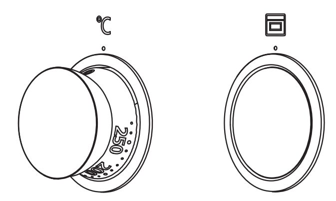


Commutateur rotatif

°C Température de l’espace de cuisson

Mode de fonctionnement

Les symboles des différents modes de fonctionnement ainsi que les valeurs de température sont inscrits sur les commutateurs rotatifs escamotables et sont visibles une fois que les commutateurs sont sortis.



- ► Pour le faire sortir, appuyer au centre du commutateur rotatif.
- ► Pour l'escamoter, placer le commutateur rotatif sur «0» et appuyer au centre du commutateur rotatif.

Symboles

Chaleur voûte et sole	Chaleur de voûte
Chaleur de sole	Gril

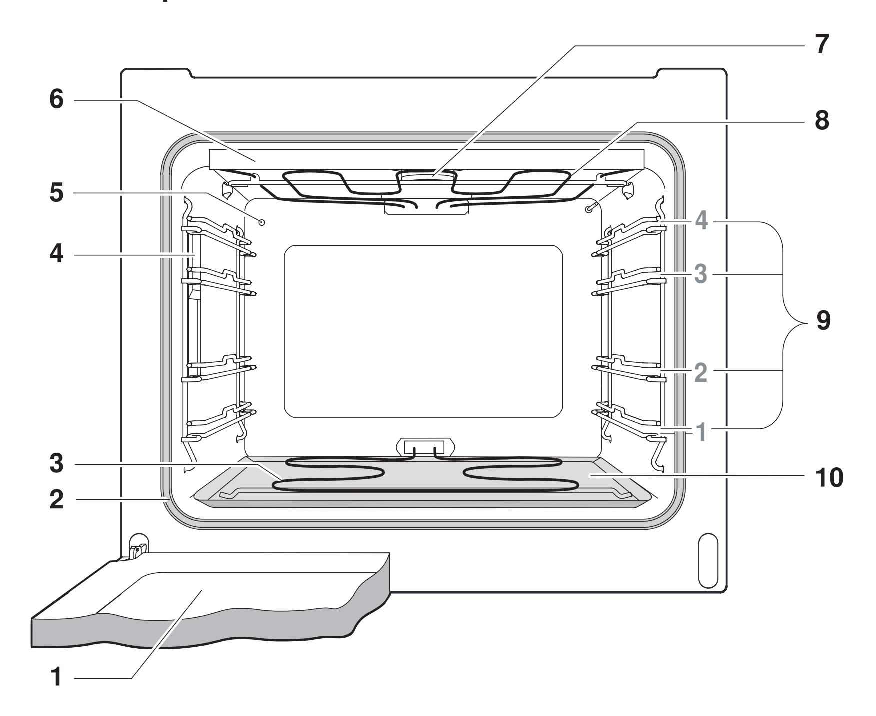
Touche

Eclairage

Lampes témoins

A	Chauffage	**B**	Fonctionnement

3.3 Espace de cuisson



1 Porte de l’appareil

2 Joint de la porte

3 Chaleur de sole

4 Eclairage

5 Sonde de température de l’espace de cuisson

6 Protection contre le contact avec le gril/la chaleur de voûte

7 Ventilation de l’espace de cuisson

8 Gril/chaleur de voûte

9 Niveaux avec inscription

10 Garniture d'espace de cuisson

3.4 Accessoires

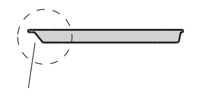


Détérioration due à une utilisation incorrecte!
N’utilisez ni couteaux ni molettes sur les accessoires.

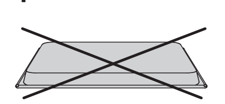
Plaque à gâteaux



- Moule pour les tartes et les biscuits
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille
- Si la plaque n’est pas entièrement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. Il s’agit d’un phénomène normal. La plaque reprend sa forme d’origine lorsqu’elle refroidit.

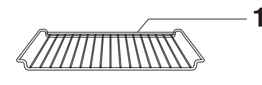


► Veillez à ce que le «biseau» **1** de la plaque à gâteaux dans l’espace de cuisson soit à l’arrière.



► Utilisez la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l’envers.

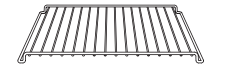
Grille



- Niveau pour les plats à rôti et les moules
- Niveau pour la viande, les pizzas surgelées, etc.

► Veiller à ce que la traverse **1** soit à l’arrière de l’espace de cuisson. L’aliment à cuire peut ainsi être retiré de l’espace de cuisson en toute sécurité.





- Refroidissement de pâtisseries

Garniture d'espace de cuisson



- Placée entre le fond de l'espace de cuisson et la chaleur de la sole pour éviter l'encrassement du fond de l'espace de cuisson.

Accessoires spéciaux



Placez les accessoires non fournis avec l’appareil sur la grille.

► Vous trouverez les accessoires spéciaux sur www.vzug.com

4 Utilisation

4.1 Avant la première mise en service

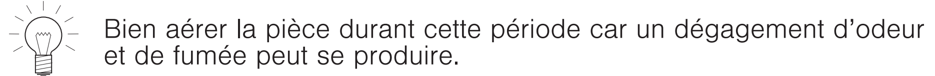
Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, effectuer les opérations suivantes:

► Retirer les matériaux d'emballage et de transport de l'espace de cuisson.

► Nettoyer l'espace de cuisson et les accessoires.

► Faire chauffer l'espace de cuisson vide (sans grille, plaques, etc.) avec le mode de fonctionnement et la température maximum d'espace de cuisson pendant environ 1 heure.

► Si votre appareil est équipé de plaques de cuisson en fonte, faites chauffer celles-ci individuellement pendant 5 minutes (sans ustensiles de cuisson) à puissance maximale.



Bien aérer la pièce durant cette période car un dégagement d'odeur et de fumée peut se produire.

La mise en service et l'utilisation d'un champ de cuisson en vitrocéramique sont décrites dans le mode d'emploi séparé. Veuillez suivre les consignes mentionnées.

4.2 Sélection du mode de fonctionnement

► Régler le commutateur rotatif sur le mode de fonctionnement souhaité.

 – La lampe témoin «Fonctionnement» est allumée.

4.3 Sélection de la température de l'espace de cuisson

► Sélectionner la température de l'espace de cuisson.

 – La lampe témoin «Chauffage» est allumée.

 – L'espace de cuisson est préchauffé.

Dès que la température réglée est atteinte,

 – la lampe témoin «Chauffage» s'éteint.

4.4 Arrêt

► Placer sur «0» les commutateurs rotatifs et °C.

– La lampe témoin «Fonctionnement» s'éteint.

Retrait de l’aliment à cuire



Risque de brûlure!

De l’air chaud peut s’échapper de l’espace de cuisson à l’ouverture de la porte.

Les accessoires chauffent. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

► Retirer l’aliment cuit de l’espace de cuisson.

► Laisser la porte de l’appareil ouverte en position encliquetée jusqu’à ce que l’espace de cuisson soit refroidi afin d’éviter la corrosion.

5 Modes de fonctionnement

Ci-après figure une description de l’ensemble des modes de fonctionnement.

► Placer les moules sur la grille.

► Veiller à ce que le «biseau» de la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson soit à l'arrière.

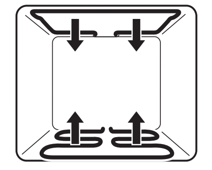
► En tournant le commutateur rotatif, sélectionner le mode de fonctionnement souhaité.



Reportez-vous aux indications figurant dans les 'Conseils de réglage' et 'Trucs et astuces'.

5.1 Chaleur voûte et sole





Plage de température	50–270 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 (ou 1)

Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur.

Utilisation

- Mode de fonctionnement classique pour la cuisson sur un niveau
- Gâteaux, biscuits, pains et rôtis



Pour un résultat croustillant, utiliser une plaque émaillée sombre ou un moule noir.

5.2 Chaleur de sole

Plage de température	50–270 °C
Valeur proposée	200
Niveau	2 (ou 1)

Le chauffage est effectué par le corps de chauffe inférieur.

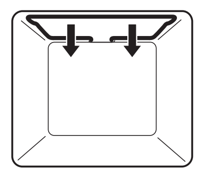
Utilisation

- Cuisson de fonds de tarte
- Préparation de conserves



Pour un résultat croustillant, utiliser une plaque émaillée sombre ou un moule noir.

5.3 Chaleur de voûte



Plage de température	50–270 °C
Valeur proposée	200
Niveau	2 ou 3

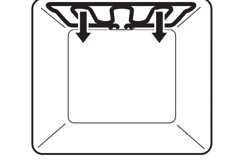
Le chauffage est effectué par le corps de chauffe supérieur.

Application

- Gratiner
- Faire gratiner

5.4 Gril





Plage de température	50–270 °C
Valeur proposée	250 °C
Niveau	3 ou 4

Le chauffage est effectué par le corps de chauffe du gril.

Utilisation

- Aliments à griller peu épais comme les steaks, côtelettes, morceaux de poulet, poissons et saucisses
- Gratinage
- Toasts

► Placer l’aliment à griller directement sur la grille.

► Recouvrir la plaque à gâteaux d’une feuille d’aluminium et l’enfourner sous la grille.



Pour un parfait résultat, préchauffer l’espace de cuisson pendant 3 minutes avant d’enfourner l’aliment à cuire.

6 Trucs et astuces

6.1 Pâtisseries et rôtis

Résultat	Remède
• La pâtisserie ou le rôti ont belle allure. Mais l'intérieur est pâteux ou n'est pas cuit.	▶ La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée.

6.2 Gâteaux

Résultat	Remède
• Le gâteau s'effondre.	▶ Comparer les réglages avec les 'Conseils de réglage' fournis séparément. ▶ La prochaine fois, baisser la température de l'espace de cuisson et prolonger la durée. ▶ Malaxer la pâte assez longtemps et l'enfourner dès que la préparation est prête. ▶ Pour la pâte à biscuit, mélanger plus longtemps le jaune d'œuf/blanc d'œuf, incorporer soigneusement à la pâte et enfourner dès que la préparation est prête. ▶ Respecter la quantité de levure chimique.

6.3 Economie d'énergie

▶ Eviter d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.

▶ N'allumer l'éclairage que si nécessaire.

▶ Utiliser la chaleur résiduelle: à partir d'une durée de 30 minutes, éteindre l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson (sauf pour le soufflé, le biscuit, la pâte à choux et la pâte feuilletée).

▶ Ne préchauffer qu'au minimum.

▶ Ne préchauffer l'espace de cuisson que lorsque le résultat de cuisson en dépend.

7 Entretien et maintenance



Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!
Laissez refroidir l'appareil et les accessoires avant le nettoyage.
Endommagement de l'appareil en cas de traitement inapproprié!
N'utilisez que des chiffons doux. N’utilisez ni produit nettoyant abrasif ou acide, ni grattoir métallique coupant ou abrasif, ni paille de fer, éponges abrasives, etc. Ces produits rayent la surface. Les surface en verre rayées peuvent se fendre.
Ne nettoyez jamais l’appareil avec un appareil de nettoyage à vapeur.

7.1 Nettoyage extérieur

► Eliminez immédiatement les salissures ou les résidus de produits nettoyants.

► Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux imprégné d’eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, nettoyez dans le sens du polissage).

► Séchez avec un chiffon doux.

Tiroir de l’appareil

Pour le nettoyage, il est possible de retirer le tiroir.

► Tirez le tiroir jusqu’à la butée, soulevez-le légèrement et retirez-le par l’avant.

7.2 Nettoyage du joint de la porte

► Nettoyez le joint de la porte avec un chiffon doux humide sans utiliser de produit nettoyant.

► Séchez avec un chiffon doux.

Retirer le joint de la porte

► Tirer légèrement le joint par les coins vers l’extérieur et défaire le crochet.

7.3 Nettoyage de la porte de l’appareil

► Nettoyez la porte de l’appareil avec un chiffon doux imprégné d’eau de vaisselle.

► Séchez avec un chiffon doux.

Retirer la porte de l'appareil

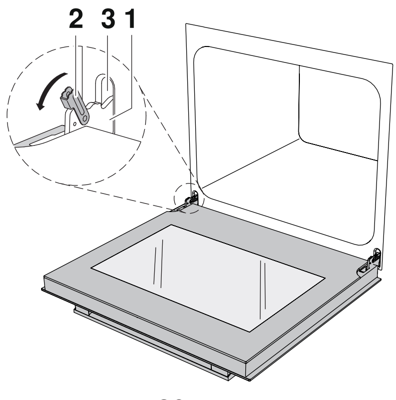


Risque de blessure dû aux pièces mobiles!

Veillez à ce que personne n'introduise les doigts dans la charnière de la porte.
La porte de l'appareil est lourde. Maintenez la porte de l'appareil par les côtés avec les deux mains lorsque vous la retirez ou la remettez en place.

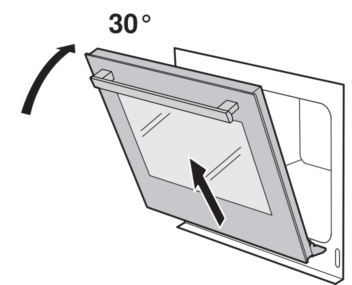
► Ouvrez complètement la porte de l'appareil.

► Rabattez totalement vers l'avant les étriers **2** situés sur les deux charnières **1.**



► Fermez la porte jusqu'à la butée (env. 30°).

► Retirez la porte de l'appareil en l'inclinant par le haut.



Insérer la porte de l'appareil

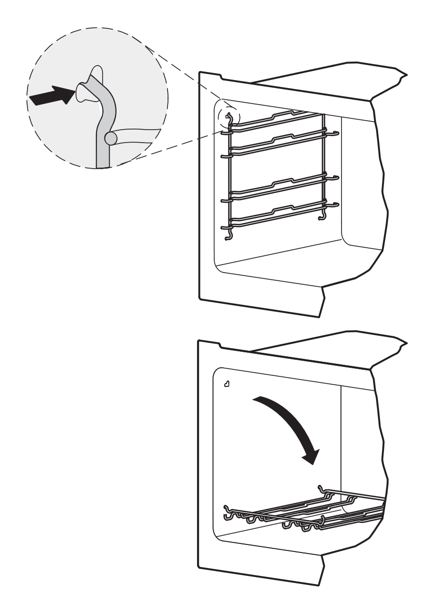
► Introduisez les deux charnières **1** par l'avant dans l'orifice **3**.

► Ouvrez complètement la porte de l'appareil et fermez les étriers **2** vers l'arrière.

7.4 Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage

- La grille et la grille de guidage peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.
- La plaque à gâteaux peut être nettoyée au lave-vaisselle, mais sa propriété anti-adhérente s’en trouve amoindrie.

Retirer et replacer la grille de guidage



► Poussez le haut de la grille de guidage vers l’arrière et dégagez-la de son logement.

► Faites pivoter la grille de guidage vers le milieu de l’espace de cuisson et soulevez-la pour la dégager de son logement inférieur.

► Montage dans l’ordre inverse.

Retirer la protection contre le contact avec le gril et la chaleur de voûte

► La prendre des deux côtés et la retirer par l'avant.

7.5 Nettoyage de l’espace de cuisson



Risque de dommages sur l’appareil dus à une utilisation incorrecte!

Ne tordez ni la sonde de température ni les éléments de chauffage.

► Pour un nettoyage plus simple du fond de l'espace de cuisson, soulever la chaleur de sole. Nettoyer le corps de chauffe avec un chiffon humide.

► Eliminer les salissures si possible lorsque l’espace de cuisson est encore tiède avec un chiffon humide. Utiliser un chiffon imbibé d’eau de vaisselle et essuyer avec un chiffon doux.

► Utiliser les produits de nettoyage de four courants et respecter les indications du fabricant.

7.6 Autonettoyage catalytique



Risque de dommages sur l’appareil dus à une utilisation incorrecte!

Ne frottez pas l'espace de cuisson. N'utilisez pas de sprays pour four, pâtes ou produits ménagers de nettoyage. Sinon, les propriétés autonettoyantes seront détruites!

L'espace de cuisson est équipée, en fonction du modèle, d'un revêtement pour le nettoyage catalytique. Ce revêtement est mat et rugueux.
Le processus de nettoyage catalytique élimine l'encrassement pendant l'utilisation normale à des températures supérieures à 200 °C.



L'autonettoyage a besoin d'oxygène. Ne recouvrez donc pas un revêtement catalytique encrassé.

Eviter les résidus grillés

Les résidus grillés, par exemple les sauces ou le sucre incrustés, abîment l'effet nettoyant.

► Lors de l'utilisation du grill: revêtir la plaque à gâteaux d’une feuille d’aluminium et l'enfourner sous la grille.

► Pour un aliment à griller haut, utiliser un moule en porcelaine ou en verre.

► Nettoyer dès que possible les salissures lorsqu'elles sont encore à l'état liquide.

► Placer une garniture d'espace de cuisson entre le fond de l'espace de cuisson et la chaleur de sole.

Eliminer les résidus grillés

Si des résidus grillés se sont formés:

► tremper et nettoyer les résidus avec un chiffon humide.

► détacher avec précaution les résidus épais et résistants à l'aide d'un grattoir en plastique ou en bois. Ramollir et nettoyer les résidus restants avec un chiffon humide.



Enlevez uniquement les résidus. Les salissures restantes brûlent parfois après plusieurs processus de cuisson et nettoyage. Des tâches peuvent rester en cas de salissures tenaces ou après quelques années de fonctionnement.

Espace de cuisson fortement encrassé

► Faire chauffer l'espace de cuisson à vide pendant plusieurs heures à une température de l'espace de cuisson maximale en mode de fonctionnement .

7.7 Remplacement de la lampe halogène

AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique. Coupez l'alimentation électrique avant de remplacer la lampe halogène.

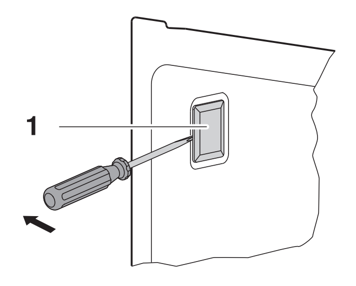
Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes! Laissez refroidir la lampe halogène et l'appareil avant de remplacer la lampe halogène.

► Retirer la grille de guidage de gauche.

► Placer un tournevis au milieu du bord en verre et retirer le verre de lampe **1** de son support avec précaution.

► Retirer la lampe halogène défectueuse.

► Enficher avec prudence la nouvelle ampoule halogène.





Ne touchez pas la lampe halogène neuve avec les mains nues. A la place, utilisez un chiffon fin et sec exempt de graisse.

► Introduire le verre de lampe **1** dans le support.

► Refixer la grille de guidage.

► Rétablir l'alimentation électrique.

8 Remédier soi-même aux dérangements

8.1 Procédure

Vous trouverez ci-dessous la liste des dérangements que vous pouvez éliminer vous-même. Si un autre dérangement s'affiche ou si vous ne parvenez pas à éliminer le dérangement, veuillez appeler le service clientèle.

Avant d'appeler le service clientèle:

► Notez le numéro FN (voir plaque signalétique sous 'Caractéristiques Techniques').

8.2 Que faire lorsque …

… l'appareil ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
• Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché.	► Placer sur «0» tous les commutateurs rotatifs. ► Changer le fusible. ► Enclencher de nouveau le coupe-circuit automatique.
• Le fusible se déclenche plusieurs fois.	► Appeler le service clientèle.
• Interruption de l'alimentation électrique.	► Contrôler l'alimentation électrique.

…seulement l'éclairage ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
• Lampe halogène défectueuse.	► Placer le commutateur rotatif sur «0». ► Remplacer la lampe halogène.

… une forte fumée se dégage pendant l'utilisation du gril

Cause possible	Remède
• Les aliments sont trop près des corps de chauffe.	► Vérifier si le niveau choisi correspond à celui des 'Conseils de réglage'.
• La température de l'espace de cuisson est trop élevée.	► Réduire la température de l'espace de cuisson.

… une forte fumée se dégage pendant le chauffage

Cause possible	Remède
• Lors du rôtissage avec , il se peut que de la graisse goutte sur le corps de chauffe de la chaleur de sole. Lors de la prochaine utilisation de ou , la graisse sur la chaleur de sole sera brûlée.	► Nettoyer le corps de chauffe refroidi. N'utiliser en aucun cas de produits nettoyants forts ou des éponges abrasives. Cela endommagerait les corps de chauffe.

9 Cuisinière

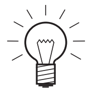


Ne jamais mettre en marche les plaques de cuisson en fonte - surtout en cas de puissance élevée - sans ustensile de cuisson, sinon les plaques de cuisson peuvent être détériorées par la surchauffe.

Ne jamais placer d'ustensiles de cuisson froids sur des plaques de cuisson en fonte chaudes, sinon elles seront détériorées par la différence de température importante.

Ne jamais refroidir les plaques de cuisson en fonte chaudes sinon elles risquent d'être détériorées.

En fonction du modèle, la cuisinière est équipée d’un champ de cuisson en vitrocéramique ou de plaques de cuisson en fonte. Avec un champ de cuisson en vitrocéramique, veuillez observer le mode d’emploi correspondant.



Pour protéger les enfants en bas âge, un dispositif peut être installé sur la cuisinière. Celui-ci est vendu dans le commerce.

9.1 Eléments de commande et d’affichage

Panneau de commande

Le nombre, le type et la disposition des éléments dépendent du modèle et de l’équipement.



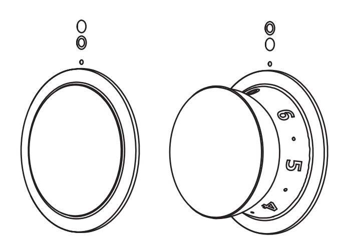
1 Affectation des zones de cuisson devant/derrière

2 Commutateur rotatif escamotable

3 Lampe témoin de fonctionnement allumée: au moins une zone de cuisson en marche

Commutateur rotatif

Les chiffres des différents niveaux de puissance sont inscrits sur les commutateurs rotatifs escamotables et sont visibles une fois que les commutateurs sont sortis.



► Pour le faire sortir, appuyer au centre du commutateur rotatif.

► Pour l'escamoter, placer le commutateur rotatif sur «0» et appuyer au centre du commutateur rotatif.

9.2 Ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson appropriés

Le fond des ustensiles de cuisson doit être indéformable. Lorsqu'il est chaud, le fond des ustensiles de cuisson doit poser à plat sur la zone de cuisson. Les ustensiles de cuisson en métal sont mieux adaptés que ceux en verre ou en céramique, étant donné que la chaleur se répartit plus rapidement avec le métal. Les fonds des ustensiles en aluminium ou en alliages à base d'aluminium risquent de laisser des traces d'abrasion difficiles à enlever sur la surface en vitrocéramique.

Une cuisson économique

Tenir compte de ce qui suit pour obtenir une consommation d'énergie homogène et utiliser l'énergie le plus efficacement possible:

- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être propre, sec et lisse (pas de fond rugueux).
- Choisir une zone de cuisson dont le diamètre correspond autant que possible au diamètre externe du fond de l'ustensile de cuisson.
- Poser l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser des couvercles qui ferment bien.

- Choisir le diamètre de l’ustensile de cuisson en fonction de la quantité de remplissage.

9.3 Utilisation

L’utilisation est en principe identique pour toutes les zones de cuisson.

Régler une zone de cuisson

► Si les commutateurs rotatifs sont rentrés, appuyer sur le milieu du commutateur rotatif de la zone de cuisson souhaitée.

– Le commutateur rotatif ressort.

► Régler le commutateur rotatif sur le niveau de puissance souhaité.

– La lampe témoin de fonctionnement est allumée.



Pour les zones normales de cuisson, le commutateur rotatif peut être tourné dans les deux sens en passant par le niveau de puissance «0». Pour les zones de cuisson à deux circuits/de rôtissage, le commutateur rotatif possède une butée et peut être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse.

► Pour enclencher la zone de cuisson supérieure à deux circuits/de rôtissage, tourner d'abord le commutateur rotatif jusqu'à la butée, puis le mettre sur le niveau de puissance souhaité.

Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
1	Faire fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Faire gonfler	Riz
3	Poursuivre la cuisson, faire réduire, cuire à l’étuvée	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
4	Poursuivre la cuisson, faire braiser	Pâtes, soupes, rôtis
5	Rôtir à feu doux	Rösti, omelettes, aliments panés, saucisses à griller
6	Rôtir, faire frire, faire chauffer rapidement	Viande, frites, faire bouillir de l’eau

Arrêter la zone de cuisson

► Régler le commutateur rotatif de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de puissance «0».

- La lampe témoin de fonctionnement s’éteint si les autres zones de cuisson sont déclenchées.
- Le commutateur rotatif peut maintenant être rentré.

9.4 Nettoyage et entretien



Risque de brûlure! Laissez refroidir l'appareil avant de procéder au nettoyage.

Nettoyer les plaques de cuisson en fonte après chaque utilisation pour éviter l’incrustation de restes d’aliments. Les salissures séchées ou incrustées sont plus difficiles à nettoyer.

► Pour nettoyer les taches de tous les jours, utiliser seulement un chiffon doux ou une éponge avec de l’eau.

► Sécher les plaques de cuisson en fonte avec un chiffon doux.



L’utilisation de produits d'entretien protecteurs est recommandée.

L’anneau en acier inoxydable autour des plaques de cuisson en fonte jaunit avec le temps sous l’effet de la forte chaleur. Cette décoloration est normale et ne peut être éliminée par le nettoyage.

10 Accessoires et pièces de rechange

Pour les commandes, indiquer la famille de produits de l'appareil et la désignation précise de l'accessoire ou de la pièce de rechange.

10.1 Accessoires

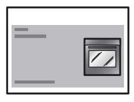
Plaque à gâteaux



Grille



Conseils de réglage



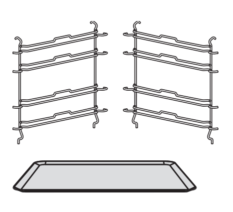
10.2 Accessoires spéciaux

Informations sous: www.vzug.com

10.3 Pièces de rechange

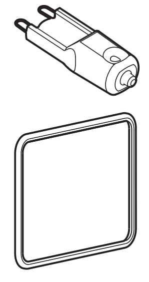
Grille de guidage
gauche/droite

Garniture d'espace de cuisson pour le fond de l'espace de cuisson



Lampe halogène

Joint de la porte





La lampe halogène est également disponible dans le commerce spécialisé.

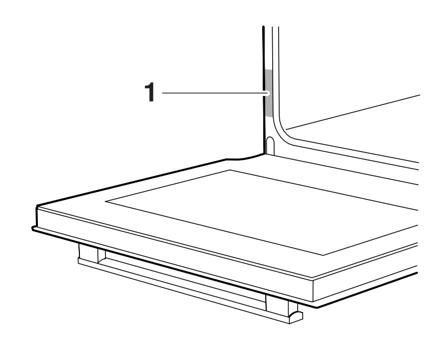
11 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

► Voir la notice d’installation.

Raccordement électrique

► Voir la plaque signalétique **1**.



11.1 Note pour les instituts d’essai

La classe d’efficacité énergétique selon EN 60350/EN 50304 est définie avec le mode de fonctionnement ☐.

La mise en place de thermocouples entre la porte de l’appareil et le joint peut entraîner une perte d’étanchéité, d’où des mesures erronées.

La détermination du volume utile au sens de EN 50304/EN 60350 se fait avec les grilles de guidage démontées.

11.2 Mesure de la température

La température dans l’espace de cuisson est mesurée selon la norme internationale en vigueur dans l’espace de cuisson vide. Vos propres mesures peuvent être imprécises et ne se prêtent donc pas à une vérification de la précision de la température.

11.3 Fiche technique du produit

Conformément au règlement européen n° : 66/2014		
Type de l'appareil	-	Four | cuisinière
Désignation du modèle	-	BLS | ELS
Poids de l'appareil SMS 55	kg	41
Poids de l'appareil EURO 60	kg	41
Nombre d'espaces de cuisson	-	1
Source de chaleur par espace de cuisson	-	Courant électrique
Volume par espace de cuisson	l	56
Consommation d'énergie en mode conventionnel [1])	kWh/ cycle	0,79
Consommation d'énergie en mode air chaud/ recyclage d'air [2])	kWh/ cycle	–
Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson [3])	-	100
Méthode de mesure/calcul appliquée		IEC 60350

[1]) lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson

[2]) lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson

[3]) méthodes de mesure: voir le règlement UE n° 66/2014, annexe II, chap. 1

Économiser de l'énergie en cuisinant

► Eviter d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.

► Utiliser la chaleur résiduelle pour les gratins: A partir d'une durée de 30 minutes, arrêter l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.

► Ne préchauffer qu'au minimum.

► Ne préchauffer l'espace de cuisson que lorsque le résultat de la cuisson en dépend.

12 Index

P

Q

R

S

T

U

13 Notes

14 Service & Support



Le chapitre «Éliminer soi-même des dérangements» vous donne des informations précieuses pour résoudre les petits dérangements. Vous pouvez ainsi éviter de faire appel à un technicien de service et économiser les éventuels coûts afférents.

Vous trouverez les informations sur la garantie V-ZUG à l'adresse www.vzug.com → Service → Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.
Veuillez enregistrer votre appareil V-ZUG le plus tôt possible:

- en ligne via www.vzug.com → Service → Saisie des données de garantie ou
- en utilisant la carte d'inscription jointe.

En cas de dérangement, vous bénéficierez ainsi de la meilleure assistance possible dès la période de garantie de l'appareil. Pour l'enregistrement, vous aurez besoin du numéro de fabrication (no. FN) et de la désignation de l'appareil. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.
Les informations de mon appareil:

FN: ____________________ **Appareil**: ______________________

Gardez toujours ces informations sur l'appareil à portée de main lorsque vous contactez V-ZUG. Merci beaucoup.

► Ouvrir la porte de l'appareil.

– La plaque signalétique se trouve à gauche sur la paroi latérale.

Votre demande de réparation

En appelant le numéro d'assistance gratuit 0800 850 850, vous obtenez directement votre service après-vente V-ZUG le plus proche. Lors de votre passage de commande par téléphone, nous convenons avec vous d'un rendez-vous sur place, immédiat si besoin.

Demandes générales, accessoires, contrat d'entretien

V-ZUG vous aide volontiers pour toutes les questions administratives et techniques, réceptionne vos commandes d'accessoires et de pièces détachées ou vous donne des informations sur les contrats modernes d'entretien. Pour cela, vous pouvez nous joindre au + 41 58 767 67 67 ou sur www.vzug.com.



J21005011-R01

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6301 Zoug
Tél. +41 58 767 67 67, fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com
Centre d’entretien: Tél. 0800 850 850

